

宮崎地鶏炭火焼「車」大阪店舗全店／宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店

鶏料理専門店が作った本格 「車の地頭鶏ラーメン」！ 辛味の“赤”と香味“黒”を販売

自家製“ラー油”と焦がし大蒜“マー油”で堪能する自家製地頭鶏ラーメン！

2014年8月5日(火)～8月31日(日) <http://www.idea-co.jp/>

株式会社アイデア(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:淀井三智、以下アイデア)は、宮崎地鶏炭火焼「車」大阪店舗全店、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店にて、2014年8月5日(火)から8月31日(日)までの夏季限定で「車の地頭鶏ラーメン」“赤”と“黒”を販売いたします。

「車の地頭鶏ラーメン」“赤”と“黒”は、「食欲」をかきたてる自家製ラー油で作った辛味の“赤ラーメン”と、夏の暑さに負けない「活力」を生む香味のきいた自家製マー油の“黒ラーメン”です。夏の一品として宮崎地鶏炭火焼「車」えびす橋店で開発し、大変好評を頂いておりました「地頭鶏ラーメン」を今回新メニューとして、大阪鶏業態全店で販売する運びとなりました。

各店で「地頭鶏地鶏」のガラから丁寧に仕込んだ鶏ガラスープで作った「車の地頭鶏ラーメン」は、厳選した「ちぢれ麺」にコクの深い旨味のきいた「スープ」が絡む宮崎地鶏専門店ならではのラーメンです。“赤ラーメン”は、地頭鶏ラーメンに自家製ラー油をきかせ、鶏の肉味噌で旨味を演出しました。一方、“黒ラーメン”は、焦がし大蒜(ニンニク)で作ったマー油によって凝縮された大蒜の風味と、旨みのしみ込んだ自家製鶏チャーシューがたまらない逸品に仕上がっております。

「よそでは味わえない」宮崎地鶏専門店が本気で作った自信の一品「車の地頭鶏ラーメン」“赤”と“黒”を、お酒の肴に是非お召し上がり下さい。「アイデア」は、今後も沢山のお客様に自慢の御料理を召し上がって頂くと共に、今後もお客様に美味しく楽しいひと時を提供するべく努力して参ります。



車の地頭鶏ラーメン“赤”



車の地頭鶏ラーメン“黒”



【企画概要】

期 間 : 2014年8月5日(火)~2014年8月31日(日)
販売企画 : 夏季限定「車の地頭鶏ラーメン」「赤」と「黒」
販売価格 : 800円(税抜)
販売店舗 : 宮崎地鶏炭火焼「車」大阪店舗全店
宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」淀屋橋店
※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

U R L : <http://www.idea-co.jp/>

【宮崎地鶏炭火焼「車」とは】

創業以来、「よそで味わえんもんを出す」ことにこだわり続けてきました。名物の地鶏も炭火焼は、宮崎の自家養鶏場から毎日直送された元気もの地鶏を女性でも食べやすいように一口サイズに切り、三種の炭を使い分けて焼き上げています。一人でも多くのお客さまに「車ならではの」を。それが私たちの願いです。

【宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」とは】

「とり神楽」の名は、宮崎県高千穂地方の伝承農民芸能「天岩戸伝説」に由来します。宮崎の契約農場で丹誠込めて育てた地頭鶏と、最高級の旬の味覚を織り込んだお料理をさらに彩るための、幽玄世界さながらの空間をご用意させていただきました。お料理だけではない、「時間を味わう」贅沢をお楽しみください。

【株式会社アイデア概要】

会 社 名 : 株式会社 アイデア
所 在 地 : 大阪府吹田市豊津町 13-44 ユカミ江坂ビル 402 号
代 表 者 : 代表取締役社長 淀井 三智
事業内容 : 21世紀をリードするレジャー型外食事業:宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「御堂」を運営。セルフサービス方式によるフローズンヨーグルトの販売「パーティーランド」の運営。不動産賃貸事業。
設 立 : 1985年2月22日
資 本 金 : 6990万円
売 上 高 : 220,445万円 (2012年度実績)
U R L : <http://www.idea-co.jp/>

アイデアは、系列店舗でしか食べることが出来ない専門業態を独自の手法で開発し、専門料理とおいしいお酒、そして情熱的な接客でお客様に感動して頂き、幸せになってお帰りいただく、レジャー型外食産業を創設する企業です。

※本リリースをお送りさせて頂いている皆様の個人情報は、株式会社ベクトルの個人情報保護方針に基づいて厳重に管理させて頂いております。
今後、弊社からのニュースリリースの配信を希望されない方は、恐れ入りますが privacy@vectorinc.co.jp までご連絡をお願い致します。